

## Derretedeira de Chocolate DCB 150

Base com rodízios giratórios de 4 polegadas, com freio.

Estrutura e revestimentos construídos em aço inox 304.

Entrada do produto na parte superior, protegida por tampa de aço inox 304, com dobradiças e puxadores de poliacetal.



Um misturador mecânico, construído em aço inox 304, e acionado por um motoredutor de 2 cv, com velocidade final de apenas 68 rpm.

Sistema de aquecimento elétrico, através de duas resistências blindadas de 3000 W cada.

O tanque recebe o calor da água, que é aquecida pela resistência e controlada por termostato eletrônico programável. Temperatura de operação regulável de 20°C a 60°C.

A extração do produto é feita na parte inferior da máquina, por meio tubulação usinada em aço inox 304, com registro de borboleta de 1 ½”, com padrão sanitário, polimento mecânico com rugosidade máxima de 0,5 µm, com conexões de rosca.

Derretedeira de Chocolate	
Modelo	DCB 150
Capacidade	150 litros
Tensão	220 V ou 380 V Trifásico
Potência	7.500 W
Frequência	60 Hz
Largura	0,87 m
Altura	1,33 m
Profundidade	0,83 m
Peso	160 kg

Conexões Externas:

- Elétrica:

Tensão 220 V: Disjuntor Tripolar 30 Amperes, cabo flexível isolado de 2,5 mm;

Tensão 380 V: Disjuntor Tripolar 20 Amperes, cabo flexível isolado de 2,5 mm.

- Rede de Água: Espigão de ½ polegada.

